

Gyümölcsök

bűvár zsebkönyvek

Móra



KÁDAS-REGÉCZY

Gyümölcsök

BÚVÁR ZSEBKÖNYVEK

MÓRA FERENC KÖNYVKIADÓ

ALMAGYÜMÖLCSŰEK

Egymással közeli rokonok, valamennyien a rózsafélék (*Rosaceae*) családjához tartoznak. Közös jellemzőjük az almatermés (mivel ezért, almagyümölcsnek nevezzük). A virágtengely elhúsosodik, sőt a virág zöld csészeleveleinek töve is. A magházakat pergamenszerű (alma, körte, birs) vagy kösejtekből álló (naspolya) szövetek választják el egymástól és a gyümölcshústól. A termesztett fajták kialakulását sokszor nehéz nyomon követni, valószínűbb azonban, hogy többségüket az alábbi fajok nemesítésével állították elő. (A virágzó almát a II., a fiatal terméskezdeményt a III. táblánk mutatja.)

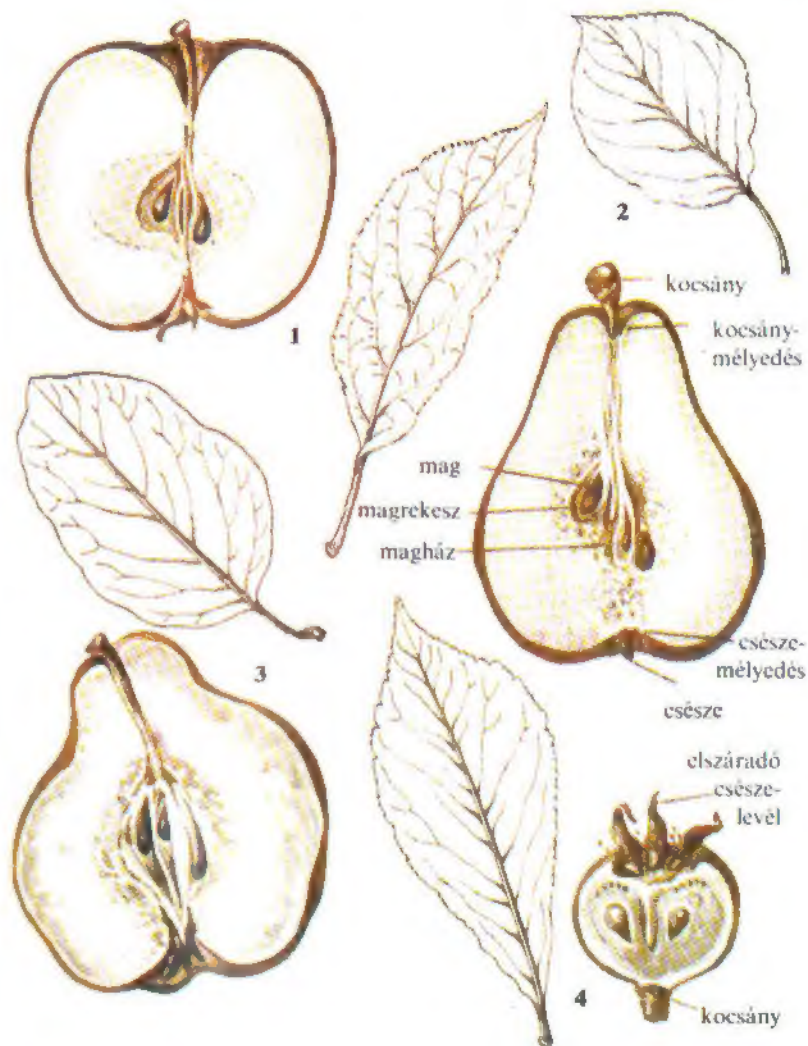
1. Nemes alma (*Malus domestica*). A Kaukázustól a Balkánig őshonos, apró gyümölcsű almafaj, kultúrfajtáink leggyakoribb feltételezett őse. Az almanemesítésben szerepet játszott a *vadalma* (*M. pumila*) és a *szilvalevelű alma* (*M. prunifolia*) is. Szinte minden termőhelyen megél, de napfény- és csapadékgénye tekintélyes.

2. Nemes körte (*Pyrus domestica*). Több vadon élő körtefaj keveredéséből létrejött és nemesítéssel tovább alakított faj. Egyik őse a széltől védett, enyhe lejtők erdeiben, s hagyásfaként mezőkön egész Európában elterjedt *vadkörte* (vackor; *P. pyraster*).

3. Birsalma (*Cydonia oblonga*). Kisázsiai származású, megleget kedvelő, 2–6 m magas fa, ép szélű, alul szürkén molyhos, nagy levelekkel, rózsaszínű virágokkal, illatos, sokmagvú terméssel.

4. Naspolya (*Mespilus germanica*). Hazája a Balkán és Elő-Ázsia. Lándzsás levelű, fehér virágú, nagyra növő cserje. Szép termétével, színes őszi levelei között különös termésével díszcserjeként is mutatós.

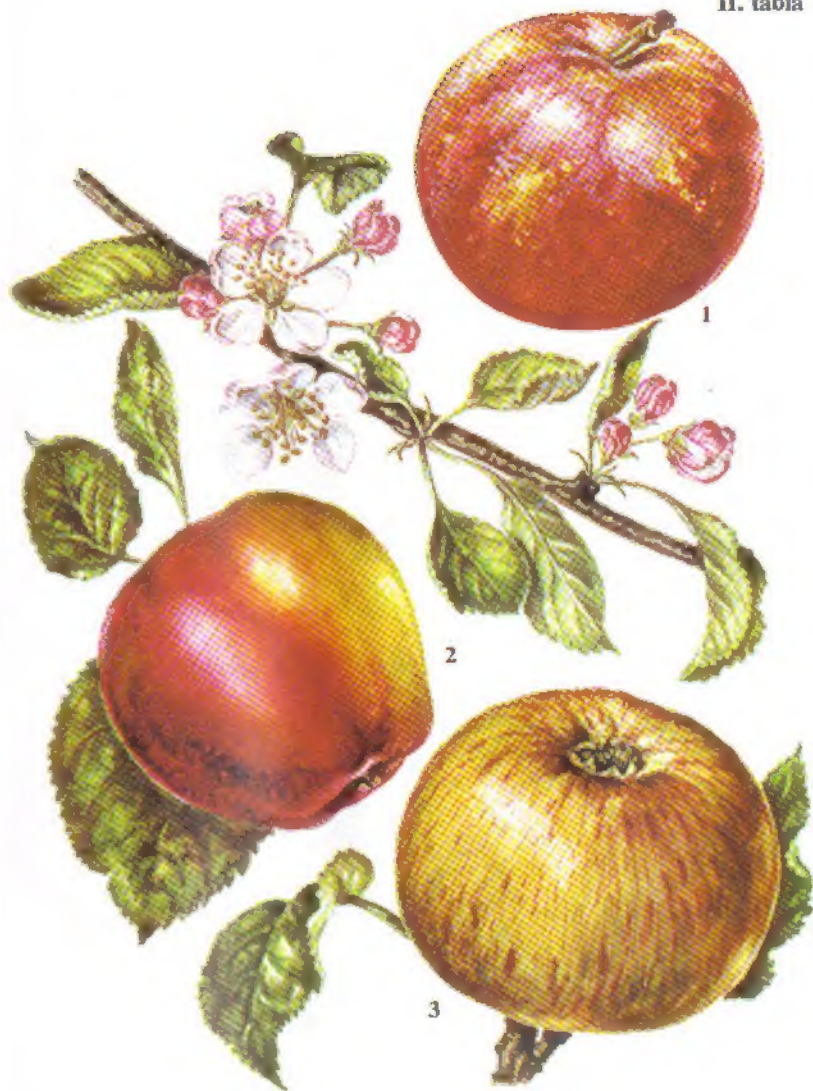
I. tábla



1. Asztrakáni piros. Mint neve is mutatja, a Volga vidékéről terjedt el ez az egész világon ismert nyári alma. Korán, július közepétől augusztus elejéig érő almafajtánk, igen közkedvelt. Középnagy, hamvaspiros színű gyümölcse kellemesen üdít, savas ízű, sajátos illatú és zamatú. Csak rövid ideig, két-három hétig tárolható, később nagyon kásásodik. Érdeemes házikertekbe ültetni; érési ideje alatt folyamatosan szedhető, egy jól termő fa naponta ellátja friss gyümölcseivel a család asztalát. Almamoly támadja meg.

2. Ceglédi piros. Főként Cegléd környékén elterjedt, ismeretlen eredetű almafajta. Edzett, igénytelen, az alföldi homokot és szárazságot jól tűri, a nedves, hűvösebb fekvésű helyeken azonban varasodásra hajlamos. Rendszeresen és bőven terem. Július második felében, augusztus elején érlik. Tetszetős gyümölcse középnagy vagy nagyméretű, enyhén kúpos alakú, karminpiros színű. Édes-savanykás íze, jellegzetesen fűszeres illata miatt kiváló asztali gyümölcs. Hibája, hogy éretten nyomásra érzékeny, megpuhul, könnyen romlásnak indul.

3. Nyári fontos. Az egész országban ismert és elterjedt fajta, sokan *rétesalma* vagy *tüköralma* néven ismerik. Igénytelen, a szélsőséges éghajlati viszonyokat is jól tűri. Nagy, lapos, gyakran félföldalasan hízott gyümölcsét könnyű felismerni, a többi nyári és kora őszi almától jól megkülönböztethető. Augusztus közepétől szeptember végéig szedik. Színe zöldes- vagy fehéressárga, a kocsány felőli részen szakadozott piros csíkozottsággal. Gyümölcshúsa kemény, bő levű, erősen savas ízű. Elsősorban mint rétes- és főzőalma jelentős, nyersen kevésbé kedvelik.



1. Cox narancs renet. Főként Északnyugat-Európában elterjedt, Angliából származó fajta. Narancssárga színű, lapított kúp alakú gyümölcsre nagyon jó ízű. Nehezen termeszthető, igen jó termőhelyet igényel. Kedveli a hűvösebb, párás vidékeket, mégis Pest megyében termesztik a legnagyobb mennyiségben. Szárazabb, kevésbé párás helyeken a legtöbb növénybetegségre érzékeny. Célszerű alacsony törzsű fának vagy bokornak nevelni. Szeptember-októberben szedik, de gyümölcsre csak rövid ideig tartható el. A világpiacon keresett, hazánkban kisebb jelentőségű almafajta.

2. Golden delicious (ejtsd: golden delisesz). Az egész világon nagymértékben terjedő almafajta. Amerikából származik, hazánkban az 1930-as évek óta termesztik. A legtöbb Szabolcs-Szatmár megyében terem, de Zalában, valamint Csongrád, Pest és Bács megyében is jó termőhelyre talált. Korán, gyakran már hároméves korában termőre fordul. Gyümölcsre sárga színű, megnyúlt, vállas, lefelé keskenyedő. Nagyon jó zamatú, erősen illatozó almafajta. Októberben szedik, három-négy hónapig tárolható. Fonnyadásra, ráncosodásra hajlamos, és a tél végére már ízéből is sokat veszít. Nyomásra könnyen foltosodik. A hazánkban termesztett almafajták közül a legbővebben terem. Nagyon hasonló hozzá a piros színű *Red delicious* fajta.

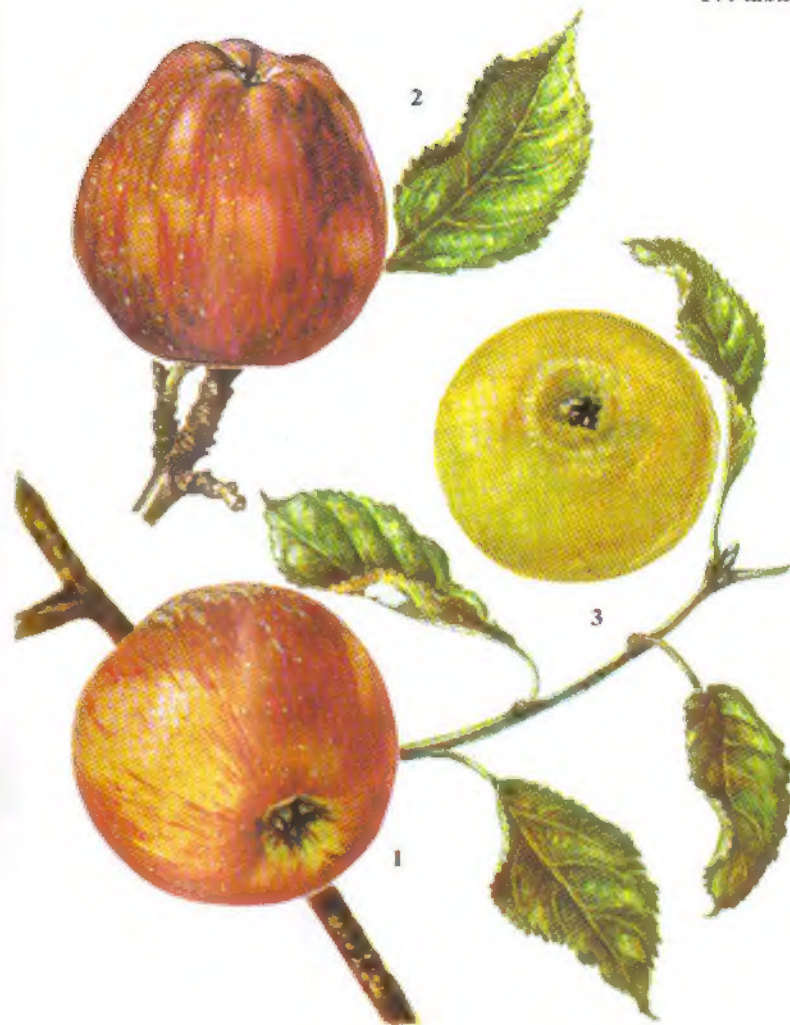
3. Téli aranyparmen. Nyugat-Európában a legismertebb almafajta, hazánkban az utóbbi időben kezd visszaszorulni, mivel betegségek, kártevők iránt érzékeny. Az ország egész területén megterem, de a szárazságra és a fagyra kényes. Az egyik legjobb házikerti fajta. A kora őszi idény jellegzetes gyümölcsre, tompa kúpos alakú, nagyon jó ízű, édes, gyengén savas. Augusztus végétől lehet szedni. Huzamosabb tárolásra nem alkalmas, mert gyorsan megpuhul, ráncosodik.



1. Jonathan vagy jonatán. Az egész világon elterjedt, hazai gyümölcs-eink kétharmadát ez az almafajta teszi ki. Nem magyar eredetű, az 1800-as évek elején Amerikában egy Jonathan nevű fiatal gyümölcs-kertész bukkant rá, innen kapta a nevét. Az 1880-as évek körül került át Európába, legjobb hazai termőháza Szabolcs-Szatmár megye, de az ország egész területén jól termesztendő. Rendszeresen és bőven terem, kedveli a párás levegőt, a hajnali harmatot. Hibája, hogy a lisztharmat könnyen megtámadja, és gyümölcshúsa barnulásra, héja foltosodásra hajlamos. Szép gyümölcse kellemes zamatú, bőven levedző. Szeptember végétől október végéig szedik, ezt követően hónapokon keresztül lehet tárolni. Jellegzetes magyar exportgyümölcs.

2. Starking. Amerikai származású almafajta, 1924-ben Stark faiskolájából vált világhíressé. Rohamosan az egész világon elterjedt, hazánkban a harmincas években Zatykó Imre vezette be. Érdemes törpefaként nevelni. A gyümölcs megnyúlt, lefelé keskenyedő alakja és bordázottsága nagyon jellegzetes. A bordák az alma alsó felén öt kidudorodásban végződnek. Héja viaszos tapintású. Nagyméretű, édes és jellegzetesen fűszeres illatú gyümölcs. Október közepén szedik, és márciusig árulják a piacon. Húsa később, a tárolás vége felé elkásásodik.

3. Húsvéti rozmaring. Hazai származású almánk, fő termőterülete Szabolcs megye és a Duna-Tisza köze. Kemény húsu, jó ízű, héja jellegzetesen zsiros tapintású. Valamennyi almafajta közül a legjobban tárolható, nevét is onnan kapta, hogy még húsvét táján is kapható a piacon. Sajátos hibája, hogy ha ütdés éri, szép sárga színe megsötétedik, megbarnul. Az egyetlen magyar származású almafajta, amelyet külföldi társai mellett jelentős mennyiségben termesztünk, legfőképpen igénytelensége miatt.



1. Arabitka. Korán érő körtéink közül a legjelentősebb. Mivel igénytelen, könnyen termesztendő, nagyon sok házikertben megtalálhatjuk. Egyaránt jól tűri az alföldi meleget és szárazságot, valamint a homokos és agyagos talajt. Virágainak csaknem a fele megtermékenyítés nélkül indul fejlődésnek (partenokarpia). Kicsi, csoportokban fejlődő, többnyire csak 3–4 cm átmérőjű gyümölcse kerekded alakú, csészemélyedése alig van. Június végén – amikor sárgulni kezd – már szedik, később gyorsan szotyósodik, megpuhul. Nagyon hasonlít hozzá a vele egy időben mutatkozó *árpával érő* körte, de annak kocsánya jellegzetesen hosszabb és vékonyabb.

2. Clapp kedveltje. Tetszetős, nagyobb méretű körtefajtáink közül a legkorábbi. Többnyire augusztus végén, hűvösebb tájakon szeptember elején érlik. Rövid, húsos kocsányon csüngő gyümölcse szabályos körte alakú, sárgászöld, de mintegy fele részén enyhén barnás, majd pirosas színeződésű. Igen bő levű, szotyósodásra hajlamos, ezért átmenetileg sem ajánlatos tárolni. Széltől védett, a virágzáskor fagymentes termőhelyet és bő csapadékot kíván. Talajban nem válogat, de ha száraz, meszes területeken termesztik, gyümölcseiben sok kősejtet képez.

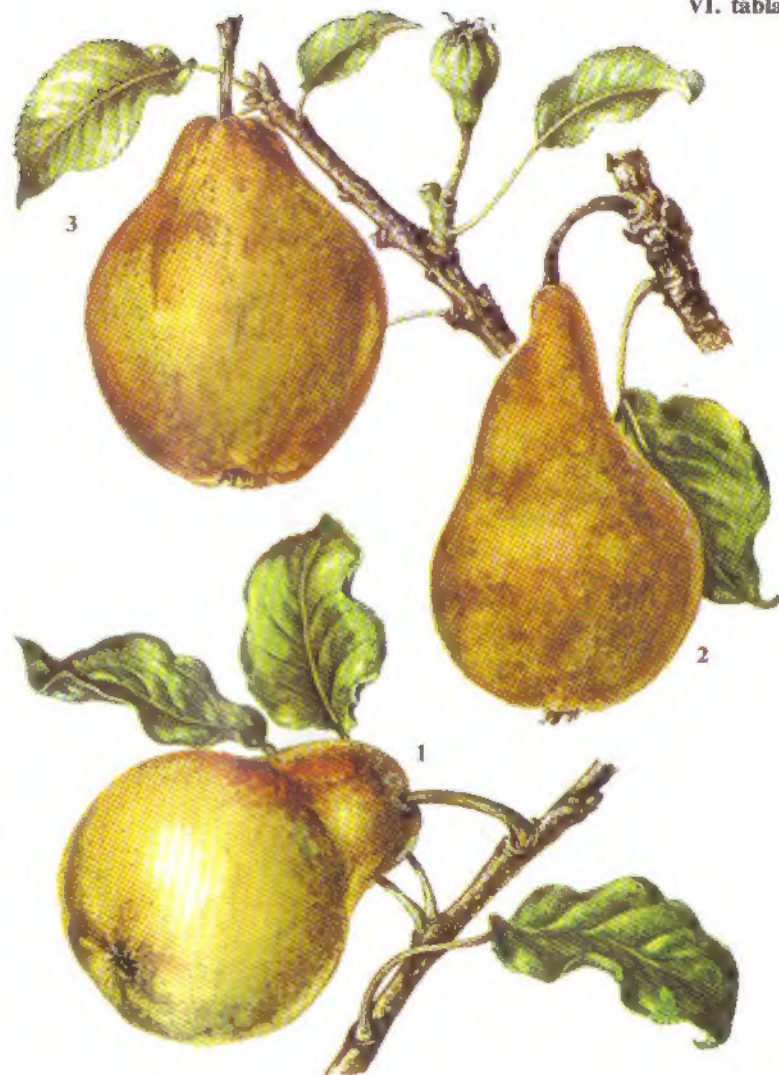
3. Nyári Kálmán körte. Hazánkban már sok-sok század óta ismert fajta, habár nevével csak Pázmány Péter 1636-ban megjelent munkájában találkozunk először. Akkor együk, amikor teljesen megsárgult, ekkor puha, édes és nagyon zamatos. Nem teljesen érett állapotban fanyar, túlérletten néha kásás. Nagyon rövid ideig, csak egy-két napig lehet tárolni. Középnagy, enyhén bordás, hasas, igazi körte alakú gyümölcse könnyen felismerszik. Különösen hosszú kocsánya van. Augusztus közepétől szeptember elejéig folyamatosan érlik el, főként házikertekben érdemes termesztetni. Száraz homokra nem való. Melegebb vidékeken, folyóvizek mellékén terem jól, nyirkos, televényben gazdag talajon. Hibája, hogy betegségekre, varasodásra fogékony.



1. Vilmos körte. Amikor az 1700-as évek derekán egy angol kisváros tanítója mint új fajtát felismerte, nem gondolta, hogy a XX. században a világ legelterjedtebb körtefajtája lesz. Korán termőre fordul, igénytelen, megbízható a hozama. Kitűnően lehet lugas- (kordon-) körtének nevelni nagyüzemekben. Termőidényében – augusztus végén–szeptember elején a legfontosabb piaci fajta. Szép formájú, szabályos körte alakú, élénk szalmasárga színű gyümölcsének húsa olvadó, nagyon bő levű. Sajátos illata és zamata van. Találhatóan jellemezte így Entz Ferenc, a híres magyar pomológus: „Aki Vilmos körtét eszik, nem eszik, hanem iszik.” Elsősorban asztali gyümölcs, de konzervipari jelentősége is nagy. Egy-két hétig eltartható. (Birsre oltva rövid életű!)

2. Bosc kobak. Már az ún. téli körték közé soroljuk, hiszen szeptember második felében szedik, és december végéig eltartható. Újabban nálunk a karácsonyi gyümölcsöstálban ez képviseli a körtét. Sok helyen *Alexander* néven ismerik. Dekoratív, szinte „hosszú nyakú” körtetestéről, bronzos, rozsdás színűen parásodó, száraz tapintású, érdes héjáról könnyen megismerhetjük. Sokan a legízletesebb körtének tartják.

3. Hardenpont téli vajkörte. Hardenpont apát, a belga gyümölcsnemesítés atyja 1759-ben magról nevelte ezt a fajtát. Rövidesen elterjedt egész kontinensünkön, sőt a tengerentúlon is. Jelentős késői körtefajtánk. Kedveli a meleg, védett helyeket, hideg vagy csapadékos tájakon könnyen varasodik. Érdemes törpefának nevelni. Decembertől érik, és februárig árusítják. (Kitűnően bevált fajta nagyüzemi termesztésben.) Hibája, hogy érett állapotban nyomásra érzékeny, ilyenkor szép aranysárga felületén barna foltok képződnek. Szögletes alakjáról, bordázottságáról jól felismerhető.



1. Papkörte. Egy francia lelkész erdei sétáján talált rá, mint addig ismeretlen új fajtára. Ezért hívják így, bár hazánk egyes vidékein *pásztorkörte* néven ismeretes. Szinte mindenütt termeszthető, nagyon hálás, rendszeresen és bőven termő körtefajta. Középnagy, megnyúlt, egyenletesen elkeskenyedő nyakú, kemény húsú gyümölcsét október elejétől szedik. Színe szalmasárga, íze nem a legjobb, illata gyenge, de jól tárolható. Gyengébb íze miatt szorult ki a piacról nálunk, pedig nagyon gazdaságosan lehet termeszteni.

2. Hardy-vajkörte. Franciaországból származik. 1820 körül nemesítették. J. A. Hardyról, a XIX. század híres francia kertészéről, a párizsi Luxembourg-kert igazgatójáról nevezték el. Ellenálló, egészséges fajta, de gazdaságosan termeszteni csak védett fekvésben, jó talajon és elegendő nedvességgel lehet. Egyik legértékesebb őszi fajtánk. Szeptember második felében már szedik, és október végéig jól eltartható. Széles tojásdad, nyak nélküli körte formája van. Héja elmosódott barnáspiros foltokkal, száraz tapintású, kissé bronzosan parásodott. Édes, illatos húsa a héj alatt sárgás, olvadó. Jó házikerti fajta, főként birsre és vadalanynra oltva jól termeszti.

3. Diel-vajkörte. Rendszeresen bő termő, azonban igényes, fagyra érzékeny, jó tápanyag- és vízellátást kívánó, főként törpefaként nevelhető fajta. Saját virágporától nem termékenyül meg, csak idegen virágportól. Vaskos körtéje éretten olvadóan puha. A magház körül gyakran sok kősejtet tartalmaz. Zöldessárga héján sűrű pontozottságot, sok esetben hálószerű parásodást tapasztalhatunk. Ha nem kellően érett állapotban szedik, fanyar marad, és a tárolás során ráncosodik. Szeptember második felében szedik. Ma már viaszosulóban van.



1. Bereczky-birs. Rendszeresen, bőven termő, igénytelen, ezért az egész világon elterjedt magyar fajta. Bereczky Máté, a szabadságharc kitüntetett tábornoka nemesítette a múlt század derekán. A nyirkos, középkötött talajokon terem a legjobban. Főként a Duna, Tisza és Maros menti humuszos ártereken termesztik, de sok helyen házikertekben, szőlősköbben is találkozhatunk kis termetű bokorfájával. Szép, gyakran 3–4 cm átmérőjű rózsaszín virágai későn nyílnak. Gyümölse szeptember végén, októberben érkezik; nagyméretű, erősen bordázott, molyhos, a kocsányánál dudorszerűen kiemelkedő. Sárga héja ütődéstől könnyen megbarnul. Édeskésen fanyar íze, pompás, erős illata van. Nagyrészt a konzervipar dolgozza fel birslének és vegyes ízekhez kocsonyásítóként keverve. A nagy pektintartalom miatt kocsonyásít, régóta birsalmasajtot készítenek belőle. Almával keverve nagyszerű kompótot, gyümölcslevest főznek belőle.

2. Konstantinápolyi. Igen nagy, megnyúlt körte formájú birs. Fája korán termőre fordul, bőven terem. Tulajdonságaiban és felhasználásában az előzővel megegyező, másik jelentős birsfajtánk. Lisztharmatma fogékony, az almamoly is sok kárt okozhat benne.

3. Nottinghami naspolya. Szórványosan az ország egész területén, főleg házikertekben akadhatunk rá. Igénytelen az éghajlattal, talajjal szemben egyformán. Magányosan álló fehér virágai május végén, júniusban pattannak ki rügyeikből. Barna, bőrszerű héjjal borított gyümölcsét még kemény állapotban szedik le, s szalma közt érlelik, míg megpuhul. Ha a fán maradt, akkor jó – ahogy a népnyelv mondja –, „amikor az első dér megesipte”. Sok helyen izletes lekvárt főznek belőle.



BOGYÓSGYÜMÖLCSŰEK

Most nem a botanikusok, hanem a gyümölcstermesztők szóhasználatára szerint soroljuk fel a bogyós gyümölcsöket, amelyeket a gömbölyű alak, a hártyas vagy bőrszerű héj, jellemző, ledus kocsonyászerű belsejében sok apró maggal. Ez a meghatározás egyáltalán nem fedti a növénytanban leírt bogyóterméseket, ez a pomológusok, a gyümölcstermesztők regóta használt csoportosítása. Ide soroljuk a szamócát, a málnát, a ribizskét és a koszmétet, de még a szőlőt is (Bar a szőlő és szőlőművelés önálló fejezet a pomológiában). Ezek természetes fajta a gyümölcsmesitők hosszú, fáradságos munkával a következő fajokból alakították ki.

1. Szamóca (*Fragaria vesca*) Nálunk is vadon termő növény (Rózsafélék). Termésének elhússodó vacokkuppjába bemelkedten egymás mellett sok apró aszmagtermes található. A **2. málna** (*Rubus idaeus*) őshonos a magasabb hegyvidékeken. Gyümölcset szintén a vacokkúpon képződő különálló résztermesek alkotják, amelyeket a vacokkúpról leválasztva szedünk (Rózsafélék).

3. Piros ribiszke (*Ribes silvestre*) Nyugat-európai származású növény, piros – néha fehér – bogyói laza fürtbe rendeződnek. A **fekete ribiszke** (*R. nigrum*) külön faj, erdős, eger-lapos, tölgyes helyek növénye. A Fertő-tó környéken vadon is előfordul (Égrestelek). A **4. koszméte** (*Ribes grossularia*), magasabb hegyvidékek erdeiben, sziklakon vadon termő, serteszőrös, magú bogyót érlelő cserje (Égrestelek). Nemesítése csak később, a XVI. században kezdődött.

5. Szőlő (*Vitis vinifera*) Őshazája Kisázsia. Felhasználása szerint *csemegeszőlő*- és *horszőlő*fajtákat említünk. Legrégibben termesztett gyümölcsünk egyike. Bogyói összetett fürtöt alkotnak (Szőlőtelek).



1. Eszterházi korai szamóca. Hazai eredetű, legkorábbi fajtánk egyike. Az utóbbi években kezd háttérbe szorulni, mivel kisebb a termés-hozama. Nagyméretű, csaknem gomb alakú gyümölcse gyengén barázdált, élénkpiros. Húsa halvány rózsaszínű. Jó illata, kellemes íze és zamata van. Különösen alkalmas az üvegházi és fólia alatti termesztésre.

2. Madame Montot (ejtsd: madam muto). A legelterjedtebb földieper-fajtánk közé tartozik, majdnem minden házikertben megtalálhatjuk. Gyakran *Ananászeper*, *Pácsvmegyeri szamóca* vagy *Szegedi szamóca* néven emlegetik. Június második felében érkei, rendkívül bőven terem. Nagy gyümölcsű fajta, gyakran 5-8 dkg súlyú is lehet egy-egy csereszme. Lapított, széles formájáról erős bordásságaról könnyű megismerni. Színe élénk skarlátpiros kívülről, belül világos rózsaszínű. Jó ízű, de nem elege zamatos, kissé savanykás. Csapadékos esztendőben a szürkepenész támadja meg, és nagymértékben károsítja.

3. Senga sengana (ejtsd: szenga szengana). Jól ontozva, tragya-va a legbővebben termő szamócánk. Közepes nagyságú, sötét aprónak is mondható gyümölcse június második felében érkei. Szabályos szív- vagy kup alakú, szép gyümölcse sötét meggypiros. Íze kellemesen édes, jó zamatú és illatú. Kedvelik friss gyümölesként, de kiválóan alkalmas konzervipari felhasználásra, valamint gyorsfagyasztásra is.

4. Gorella. Hazánkban csak néhány éve ismert, nagyon gyorsan terjedő fajta. Korán érkei (már június elején), de csak rövid ideig tart szezonja, szinte egy hét alatt leéri. Nagyon jó ízű, zamatos szamóca. Csillogó pirosból vörösbe hajló, közepes vagy nagy gyümölcse jellegzetes tompa kup alakú, kissé lapított, néha enyhén bordás. Erdemes házikertekbe ültetni, mert hálás, bő termő, a betegségekkel szemben ellenálló fajta.



1. Malling promise (ejtsd: melling promisz) Angliából származó malinafajta, hazánkban az utóbbi években nagymértékben elterjedt. Gyors növekedésű, vesszői hosszúak és széthajlók, ezért karózní kell. Kertek kerítéseit mentén telepítik. Rendkívül bőven terem. Gyümölcse nagy, kúp alakú. Korán érő fajta, június közepétől szedhető. Ha a részterméskék nem egyszerre érnek, a csúcs zöld marad. Édeskés íze van, a mi Nagymarosi málnánkhoz képest kevésbé zamatos, így szorpok, dzsemek készítésére és gyorsfagyasztásra ajánljuk inkább.

2. F. Hungaria. Bőven termő, terjedőben lévő magyar malinafajta. Tetszetős, nagyméretű termése világospiros. Korán érkezik, és a gyümölcsök nagy része egyszerre beérik, egyszerre szedhető. A szállítást jól bírja. Főként nyers fogyasztásra, de konzervipari feldolgozásra is alkalmas.

3. Nagymarosi. Az egész országban elterjedt, de főként a Duna-kanyar hegyoldalainak csapadékos, paradicsomtölgyes közkedvelt malinafajta. Sűrűn tuskos vesszőin júliusban érik be a termések. Kicsi, vagy közepes nagyságú, gombócgyű gyümölcse világospiros, kemény, kiváló zamatu. Minden más fajtanál ízletesebb, trisszen való fogyasztásra természetik. A málnának jelentős a C-vitamin tartalma.

4. Fertődi 1. málnaszeder. Porpáczy Aladár, a neves magyar gyümölcsnemesítő a malna és a hamvas szeder keresztezésével állította elő. Jól terem, de a telt fagyókra nagyon er泽keny. Június végétől folyamatosan lehet szedni egy hónapig keresztül. Sötétvörös, hosszúkás gyümölcse a 2–3 cm-t is eléri. Sajátos aromája figyelmet érdemel. Kiváló minőségű szorok és dzsem készül belőle. Gyümölcshabként, nyersen kikeverve kitűnő C-vitaminforrás. A Balaton-felvidéki kertekben nagyon érdemes termesztetni.



1. Fertődi 56. piros. Az egyik legjobb pirosribiszke-fajta, mintegy húsz évvel ezelőtt hazánkban, a fertődi kutatóállomáson nemesítettek ki. Üzemi és házikerti termesztésre egyaránt kiválóan alkalmas. Kedveli a bő csapadékot, a tűző napon leveleit korán lehullatja. Megfelelő helyen rendszeresen és bőven terem. Némely esztendőben a levéltelevek és a pajzstetvek nagy kárt tehetnek benne. Fürtjeit 12-26, közép-nagy, kissé megnyúlt, vékony héjú bogyó alkotja. Korán, tavasz elején friss gyümölcsként jelenik meg a piacon. Télre gyorsfagyasztással jól tartósítható. Kitűnő dzsemet, szörpöt, bort lehet belőle készíteni.

2. Hollandi fehér. Amint a neve is mutatja, Hollandiából származó ribiszkefajta. Magyarországon a század elejétől terjedt el. Könnyű a termesztése, egyáltalán nem igényes. Fokent házikertekben gyakori. Sűrű növési bokrot fejleszt. Rövid, laza fürtjein 8-16 csontszínű, apró, de bő levű, finom zamatú bogyót találunk. Korán érnek.

3. Silvergietter (fenső szilvergietter). A legjelentősebb fekete ribiszke-fajtánk. Észak-Európában hasonlóan így kedvelik a húvosebb csapadékosabb és párásabb helyeket. Különösen jól díszlik a hegyek lábana, mélyebb völgyekben, erdőszéleken. Fürtjein viszonylag keveset számú 8-12 db, igen nagy méretű bogyó fejlődik. A fekete ribiszkét különös aromája, a „rókazamat” miatt hazánkban kevesebb kedvelik, pedig különféle értékes ásványi sókat, vitaminokat tartalmaz. C-vitamin-tartalma vetekszik a csipkebogyóéval (A citromnál is fontosabb C-vitaminforrás!) Száritott leveleinek teáját szívbetegeknek adják, vértisztító, vizelethajtó hatású.



1. Szentendrei fehér. Az ország egész területén, de főként Szentendre és Pomáz vidékén ismert egresfajta. (Az egres más nevei: köszméte, piszke, pöszméte.) Korán érlik. Jól fejlődik, a fertőzésekkel szemben ellenáll. Nagy bogyóinak héja vékony, fényes, erősen áttetsző, húsa bő levű. Zölden befőttét, dzsemet, zselét készítenek belőle. Ilyenkor a legnagyobb a pektintartalma, ezért nagyszerűen kocsonyásít; a konzerviparban vegyes gyümölcsízek kocsonyásítására használják. Éretten friss gyümölcsként kedvelik, édes-savanykás íze, kellemes zamata miatt.

2. Zöld óriás. Angol eredetű, hazánkban főként Debrecen környékén termesztett egresfajta. Igénytelen talajban nem valogatos, de a száraz meleget, perzselő napsütést kevésbé viseli el. Május végén, június elején érlik. A házikertekben fényes helyeken gyümölcstak alá köztes növényként telepítik. Fehér erezetű, sárgászöld, nagyméretű gyümölcse éretten a nap fele néző oldalon kissé pirosan márványozott. Barsonyosan molyhos héján áttetszenek homályosan a magvak. Surú koronájú bokrán a haragoszöld levelek között az érett, üdítően savanykás, fűszeres ízű termések július közepén mutatkoznak. Befőtt és lekvár készítéséhez nem teljesen beérlett állapotban kell leszedni.

3. Gyöngyösi piros. Elsősorban Szentendre, Nagymaros és Gyöngyös környékén elterjedt, a házikertekben kedvelt köszmétéfajta. Termékenysége legfeljebb közepesnek mondható. Július elején érlik. Nagy, tojásdad, sötétpiros, kissé molyhos, de vékony héjú bogyója kellemesen édes-savas ízű. Bokra laza, közepes termetű. Könnyen felismerhető az élénkzöld, fényes leveléről és a hosszú levélnyelekről. Az egrest dugványozással, bujtással szaporítják legtöbbször. Fekete ribizskére is szokták oltani, s formás kis fácskanak nevelik.



1. Gloria Hungariae. Mintegy ötven évvel ezelőtt, számos homoki csemegeeszőlő-fajta nemesítője, Kocsis Pál nemesítette. Szeptember elején érke, a legkorábbi csemegeeszőlőink egyike. Igényes, tápanyagban gazdag termőhelyet kíván. Vastag héjú bogyói nagy, megnyúlt, laza szerkezetű fürtöt alkotnak. A zöldessárga bogyók a nap fele néző oldalon sötét aransárga színűek. Rendkívül ízletes, nagyon kedvelt gyümölcs. Tudnunk kell róla, hogy bogyói túlerett állapotban a kocsányról könnyen leválnak, peregnek.

2. Mathiász Jánosne-muskotály. A világhírű magyar szőlőnemesítő Mathiász János 1902-ben állította elő és feleségéről nevezte el. Főként a házikertekben elterjedt, szeptember közepén érő fajta. Gyakran túlságosan bőven terem. Ilyenkor ritkítani kell a fürtöket, hogy bogyói megfelelően beérhessenek és kelő méretűek legyenek. A huspitos színű, kellemes muskotály zamatú csemegeeszőlő alkalmas arra is, hogy felfűzve hosszú ideig eltartsuk, de közben ízéből sokat veszít. A rothadással szemben ellenálló fajta.

3. Afuz Ali. Sokan bolgár szőlő neven emlegetik. Bár török eredetű, elsősorban Bulgária fontos exportszőlője. Igen bőven terem, hatalmas, „vállas” fürtjei október közepén érnek be. Sárgászöld, napérte oldalon borostyánsárga nagy bogyói többnyire ovális vagy csepp alakúak, datolyaszőlőnek is hívják. Fürtje másfél kg súlyú is lehet. Rothadásra nem hajlamos, de a téli hidegre érzékeny. Kintuen lehet tárolni! Vesszőjét a házikertekben célszerű a napos, déli fekvésű falak mezejére telepíteni. Fürtjeinek növekedése miatt alkalmas arra, hogy legást alakítsunk ki belőle. Piacainkon a nagyon ismert *Erzsébet királynő emléke* nevű fajta szinte egészen azonos vele.



1. Furmint. Egyik legkiválóbb minőségű, bőven termő fehérborszőlőnk. Az egész országban, de főként Tokajhegyalján, Badacsony környékén és Somlón elterjedt. Bora kiváló minőségű, tüzés, kellemes illatú pecsenye vagy minőségi bor. Hosszú őszön, a „vénasszonyok nyarán”, a védett napos hegyoldalakon nemesrothadásra, aszúsodásra megy keresztül. A tokaji borkülönlegességek, a világhírű aszú, szamorodni főleg ebből a fajtából készülnek. Ezekhez a tőkén megtöppedt, magas cukortartalmú, úgynevezett aszúsodott bogyókat külön szedik le. Ahány puttány aszúszem megy egy gönci hordóba, annyi puttányos az aszú. Nagy szakértelemmel, hagyományos módon készülnek az aszúborok, amelyet markajelzéssel hoznak forgalomba. A tokaji borvidék másik fontos fajtája a *Hárslevelű*.

2. Kadarka. Balkán eredetű, régi magyar fajta, hazánkban valamennyi szőlőfajta közül a legelterjedtebb. (A többtele szőlőből készülő *egri bikavér* egyik fajtája.) Bőven terem, gyümölcse azonban evenként változó minőségű, gyakran keves színyanyagot tartalmaz, rothadásra hajamos. Október első heteiben ér. Jo evjariatban jellegzetesen fűszeres illatú és zamatú, szép színű vörös bort ad. Leghíresebb a *szekszárdi* és *villányi kadarka* bor. Nem azonos a Kozma Pál által nemesített, hasonló jellegű, de világosabb színű *nemes kadarka* fajtával.

3. Kövidinka. Az Alföldön nagy területen, a homokon termesztett, edzett, bőven termő fajta. Kiváló nemesítési alany, már eddig is sok más szőlőfajta keresztezéséhez használtak. Október közepén szüretelik. Halványpiros, hamvas fűrtjeit eszik is, és télire felkötözik. Jól eltartható.

Regi magyar borszőlőfajták: *Mustos fehér* és *Leányka* (Erdélyből, a Küküllő mentéről), *Bakaton* (az Ermellekről), *Ezerjó*, *Juhfark*, *Kéknyelű*, *Sárfekete* (Dunántúl), *Mézesfehér* (Alföld), *Szerémi zöld*.



CSONTHÉJAS ÉS HÉJAS TERMESÚ GYÜMÖLCSÖK

A csonthéjasok mind a rózsafélék családjába tartoznak, egy magjuk van csontkemény burokban, ez a csonthéj vagy kőmag. Húsos termés-hej, a gyümöleshús veszi körül. A leves, aromás gyümöleshúst hártyás vagy bőrszerű héj borítja be. Rendszertanilag a mandula is ide tartozik, de ennek gyümöleshúsa vékony, szívós, a teljes éréskor egészen összeszárad, s kőmagját kihullajtja. Mind fatermetűek. Nemesített fajtáink a következő fajokból származnak. A **1. cseresznye** (*Cerasus avium*) hazánkban is őshonos faj, tolgyes, bukkos és vegyes erdeinkben. Igen értékes faja van. A **2. meggy** (*Cerasus vulgaris*) Kis-Ázsiában és a Balkántól származó, nálunk elvadult és meghonosodott faj. A **sármeggy** vagy **torokmeggy** (*C. mahaleb*) a meleg, száraz karszterdeinkben él. A **3. szilva** (*Prunus domestica*) Közép-Ázsiából származó faj. Fajtái, változatai könnyen kivadulnak és meghonosodnak, például nálunk a gombolyú termésű **kőcseresznye** (*P. insititia*) valószínűleg a ringlók egyik őse. A **4. kajszibarack** (*Armemaea vulgaris*) hazája a Kaukázustól Nyugat-Kínáig terjedő vidék. A meleg, igen napfényes tájak gyümölesfaja. Az **5. őszibarack** (*Persica vulgaris*) őshazája Nyugat-Kína. Cserje, de fává nevelhető. A mézves napsütötte lejtőkon erzi magát a legjobban. A héjas termésű gyümölcsök nem tartoznak botanikailag közös csoportba. A mandula még **rózsafélé**, a dió a **barkavirágzatú diófelek**hez tartozik. Mindkettenek a magját esszük. A mogyoró a gesztenyével van közelebbi rokonságban, nekik meg fásodott külső héjuk mákktermesek van, amely kupacsban ül. A **6. mandula** (*Amygdalus communis*) Szíriától Közép-Ázsiáig őshonos, a meleg déli lejtőkon nálunk is könnyen elvadul. A **7. dió** (*Juglans regia*) Erdélyben és a Balkántól keletre Felső-Ázsiáig őshonos. Ott a nyirkos, meleg dombvidékeken ma is vadon él. A **8. mogyoró** (*Corylus avellana*) erdeinkben, erdőszéleken vadon termő cserje. Korábbi szárazabb klímakorszakban hazánk egyik uralkodó növénye volt.



1. Germersdorfi óriás. Az egész Európában őshonos vadcsesznye nemesített fajtái közül a legjelentősebb. A múlt század végén a Rajna vidékéről került hazánkba, és a melegebb fekvésű helyeken az ország egész területén elterjedt. *Karmazsin* néven is emlegetik néhol. Vadcsesznye- vagy sajmgögyalanyra oltják általában nálunk. Miután idegen megporzású, más csesznyefajtákkal kell együtt ültetni. Hosszu kocsanyon hozza nagy, szív vagy kisse lapított gomb alakú gyümölcsöt, amely éretten sötétpiros színű. Június második felében érke be. Húsa ropogós, leveles, fűszeres. A legértékesebb piaci fajta, etkezésre, konzerválásra egyaránt használják. Gyümölcsének tolog a csesznyecölég, levelének a pajzstetű az ellensége.

2. Jaboulay (ejtsd: zabule) Franciaországból származó csesznye fajta. Igen jól megporzódik. Korán érke, május második hetében meg lehet kezdeni a szedést. Nagy kisse lapított gyümölcse kezdetben világos, majd sötét karmínpiros. Húsa kemény, ropogós, de gyorsan puhul, íze édeskesen savas. Igazán csak éretten jó. Los időben könnyen felreped. A csesznye biológiai értéke kevés, de betottnek gyümölcslevesnek, vegyesen gyümölcsíznek, pálinkának kitűnő.

3. Szamolyai rövidszárú. Heves megye dombvidéki táján (Eger, Szamolya környékén) elterjedt, ismeretlen származású magyar fajta. Gyakran *Egri fekete* vagy *Szamolyai fekete* néven is emlegetik. A kötött talajon jól fejlődik, az eghálattal szemben igénytelen, jó bőven terem. Június második felében érke. Kisebb, feketes gyümölcsének vékony, rövid kocsánya van. Zamatos, csesznyés rétesbe igen jó.

4. Badacsonyi óriás. 1869-ben egy badacsonyi szőlőben fedezték fel mint új csesznyefajtát. Igen nagy szemű gyümölcse szabályos gömb formájú, hosszú kocsanyal. Húsa kemény, ropogós, íze gyengén savas, kisse kesernyes utóízzel. Kitűnő vegyes dzsemekbe, rétesbe. Július második felében érke. Lankás hegyoldalak védett, meleg, de párás mikroklímáját igényli, mert lagverzekeny.



1. Pándy-üvegmelegy. Magyar eredetű fajta (változatai *Kőrös melegy* stb.). A nagyüzemi telepítésekben és a házkertekben a legnagyobb mértékben elterjedt meggyféle. Főként a Duna-Tisza között (Nagykőrös, Cegléd, Kecskemét) és Debrecen környékén, Szabolcsban termelik jelentős állományban. Sajmeggyalanyra szokták oltani. Nagy fehér virágai idegen megporzásúak, megtermékenyítésükhöz más meggyfajták, főleg cigánymeggy viragpora szükséges. Virágai csoportosan fejlődnek, csüngő, idősebb korban fűzszerűen felkopaszodó ágakon. Gyümölcse nagy szemű, s akkor szedhető, ha már sötétbordo és üvegesen fénylő. Június utolsó hetében vagy július elején érke meg, ekkor hosszú kocsányáról könnyen leválik. Nagyszerűen üdít, nagy C-vitamin-tartalma van. Elsőrendű étkezési fajta, de a konzervipar is vagonszámra dolgozza fel. Jelentős mennyiségben exportáljuk.

2. Meteor. Legkorábban érő meggyünk. Bordópiros gyümölcse június elején szedhető. Többnyire apró szemű, ritkán éri el a két cm-es átmérőt. Nagyon jó ízű. Korai érésével a piacokon előrehozza a friss meggy idényét.

3. Erdi bőtermő. Budapest környékén az utóbbi időben rohamosan terjed. Június közepére érke meg sötétbordo színű, közepes nagyságú gyümölcse. Vöröspiros húsa zamatos, üdítően édes-savas ízű. Könnyű termeszteni. A meggyek kocsánya is, levele is teapotló.

4. Cigánymeggy. Magyar származású, igen ellenálló és alkalmazkodó fajta, az egész országban elterjedt. Bokortermű vagy egészen alacsony növesű facska. Több változata is ismeretes. Fekete, apró és igen szaporán gyümölcsöt *sommeggy*-nek is nevezik: sokan nem becsülik, pedig nem kukacosodik. Jó ízű leves, lekvár, dzsem, gyümölcsle, likőr és bor készíthető belőle. Sötétvörös levét más gyümölcskészítmények festésére is használják. A Pándy-meggyel váltakozva telepítik nagyüzemi gyümölcsösökben és házkertekben is.



1. Besztercei. Alighanem régi magyar szilvafajta. Hazánk egyes vidékein hosszú szilva, kék szilva, magvaváló, berzencei, horgasmagvú, őszi aszaló szilvának is nevezik. A legjobban becsült szilvánk, amely hazánkban egész Európába, sőt Észak-Amerikába is elterjedt. Egyik változata a híres *Boszniai* szilva. Mindenütt ültetik, de igazi termőhelye a nyirkos talajokon van, s ahol reggelenként bőséges harmat hullik, például Zala, Bereg és a hegyvidékek hűvös lankáin. Száraz helyeken kényszereretten, korábban lehullhat termése.

2. Olasz kék. Szeptember közepén érő szilva, hasas, nagy gyümölcse sötét, feketéskek, erősen hamvas. Húsa kemény, roppanva törik, kellemesen uditó savas ízű. Kar, hogy rendszertelenül terem, az egyik évben ágai roskadoznak a nagy terméstől, a rákövetkező évben meg alig találunk rajta gyümölcsöt. Színe zöldessárga, a komag (tsonthej) körül vöröses rostsálakkal.

3. Althan-ringló. A hazánkban ismert gombolyú szilvák az ún. ringlőfajták közül a legelterjedtebb és legértékesebb. A többi ringlőhöz hasonlóan igényes, de a gondoskodást augusztus második felében bő terméssel halálja meg. A kertek szeltől védett, napos helyére érdemes ültetni. Borsdólla, mutatós, nagy, gömb alakú gyümölcse bő levű, edes ízű. Konzerválásra is alkalmas, a cukrászok különösen kedvelik. Hibája, hogy a moniliagomba megtámadja.

4. Zöld ringló. Országosan ismert, régi és megbecsült fajta. Kétfele kisebb és nagyobb méretű gyümölcsöt termető változatot különböztetünk meg. Lapított kerekded alakú, sárgászöld színű, feheren hamvas. Komagvái jellemzően kicsik. Rendkívül edes, puha és bő levű. Nyersen és konzervként fogyasztjuk (kompót, befőtt és vegyes lekvár). Mirabolánalanyra oltják.



1. Magyar kajszi. Altalánosan ismert és elterjedt fajtánk. Fő termőterülete a napfényes Duna-Tisza köze hajdani futóhomokján van. Ezen a tájon többnyire *Kecskeméti kajszi* néven emlegetik. Fagyérzékeny, de nem igényes, korán termőre fordul, s bőven terem. Pompás fehér virágai lombfakadás előtt, közvetlenül a mandulavirágzás után nyílnak, termése július második felében érlik. Legmutatósabb gyümölcseink egyike nagy, lapított, tompa sziv formájával, narancssárga színével, napsütötte oldalán pírral. Édes íze, finom, különös zamata és illata csak teljesen eretten érveveszül. Komoly világítási jelentősége van mint asztali gyümölcsnek. Édes magját mandula-potlásara használják. Kitűnő dzsemet, lekvárt, befőttet, aszalt gyümölcsöt készítenek a konzervipar belőle, de még fontosabb a cefrejeből egetett, világíró kecskeméti barackpálinka.

2. Korai piros kajszi. Kisebbségi és ízletesebb gyümölcsének értéke inkább csak a szép, mutatós piros színben rejlik. Korán nyíló virágait könnyen elviheti a fagy, viszont a leghamarabb érlik. Némely vidéken *búzával érő, cseresznyével érő kajszinak* is hívják.

3. Rakovszky-kajszi vagy csak **Rakovszky.** Rendkívül bőven termő, hazai eredetű fajta. Érése idején – július végén, augusztus elején – gomb alakú koronája messziről tündöklő nagy szemű, sötétpiros gyümölcseivel. Sajátosan édes íze, kellemes zamata miatt kedvelt fajta. A kajsziak legnagyobb fajta a fagyérzékenység mellett a nyári hősegekben a guttalesre való hajlam, ezért nagy gondot választják ki a szilva- vagy vadkajsziaként, amire oltanak. Fontos a hazai tájfajta felkutatása.

4. Borsi-féle késői rózsza. Mint a rózsakajsziakat általában, a lapos, féloldalas gyümölcs, nagy kőmag jellemzi. Augusztus elején, hűvösebb nyarakon meg enne is később érlik, ezért jelentősen meghosszabbítja a kajszi-félék idényét. Ebben az időszakban nagy mennyiségben exportáljuk.



1. Arany csillag. Főként a Duna-Tisza környékén elterjedt, magyar őszibarackfajta. Nagy, szélesen terebélyesedő koronáján rendszerint már július első felében beérik a termés. Nagy, csaknem szabályosan gömb alakú gyümölcse igen tetszetős, narancs alapon élénkpiros csíkozottsággal. Húsa világos aranyssárga, bő levű, nagyon ízletes. Értékes gyümölcse s a termőhely iránti igénytelensége, tagytűrése miatt szívesen ültetik házikertekbe.

2. Mariska. A budai és Buda környéki dombvidékek barackosáiban régóta termesztik, itt korán termőre fordul, és bőven, egyenletesen terem. Nagy kiterjedésű, terebélyes koronát nevel. Érési ideje július közepe, augusztus eleje. Közepes nagyságú, kissé lapított gomb alakú gyümölcse sárgaszöld színű, a naperte oldalon megpirosodik. Felig magvavaló, világos zöldesfehér gyümölcshusa közepesen rostos, kellemes ízű.

3. Champion (ejtsd: sampion) Nagyon elterjedt, egyike a műkedvelő kertesznek legjobban örömet adó gyümölcsfáinak. Régebben olyanformán volt „királya” az őszibarackoknak, mint az almáknál a Jonathan. Rendszeresen és bőven terem. Kipattanáskor sötétpiros bimboja, később rózsaszín virága a szíronihullás idejére már elhalványodik. Igen nagy, majdnem szabályos gomb alakú gyümölcse augusztus végén, szeptember első felében érik. Zöldesfehér, helvénként lehetőszerű piros színeződésű heja jellegzetesen erősen molyhos. Magvavaló gyümölcsének fehér a húsa, puha, bő levű, nagyon illatos. Íze édes, zamatos. Frissen étkezéshez éppúgy kiváló, mint befőttnek, dzsemnek, gyümölcslének. Időszakosan a levéltetvek károsítják.



1. Sunbeam (ejtsd: szanbim) Amerikai származású őszibarackfajta. Szép gyümölcssei miatt meg is érdemli a *napsugár* nevet, hazánk egyes vidékein így is nevezik. A talaj iránt nem igényes, fagyérzékenysége miatt azonban csak védett, meleg fekvésű helyre érdemes telepíteni. Már két-három éves korban termést hoz, és olyan bőven terem, hogy a megkötött kis barackokat ritkítani kell, hogy megfelelő nagyságúra fejlődjenek. Lombosodás előtt virágzik, ilyenkor az egész fa egyetlen virágsokornak tűnik. Augusztus első felében érik a kerekded, karminpirossal váltakozó, narancssárga színű gyümölcs, héja gyengén molyhos. Húsa eretten puha, magvaváló, narancssárga színű, a kőmag körüli részen enyhén piros. Jó ízű, zamatos, bőven termő őszibarackfajta.

2. Elberta. Nemesak hazánkban, hanem a többi őszibarack-termesztő országban is a legfontosabb fajták közé tartozik. Ertőteljes faja korán termőre fordul. Nagy, karminpirossal bevont, narancssárga gyümölcse szeptember második felére érik be. Vastag, szívós héja nehezen hámozható. Kemény, tömött húsa erősen rostos, narancssárga, a kőmag körül verpiros színű. Erről könnyen felismerhető. Tetszetős külseje, jó zamata miatt keresett gyümölcs. Nagy mennyiségben dolgozza fel a konzervipar is, bár a magureg a hőkezelés közben megbarácsol, megpuhul.

3. J. H. Hale (ejtsd: hel) Nevét arról az amerikai gyümölcstermesztőről kapta, aki a századforduló táján mint új, ismeretlen fajtát véletlenül vette észre gyümölcsöseiben. Rövid idő alatt az egész világon elterjedt. Feltehetően az Elberta *magonca*, mert tulajdonságai nagyon hasonlítanak hozzá. (Magról kelt növény, nem ismerjük a beporzó fajtát.) Gyümölcssei azonban nagyobbak és gömbölyűbbek, húsa tömöttebb az Elbertánál. Hátránya, hogy idegen megporzású, ezért más fajtákkal kell együtt ültetni: leginkább éppen Elbertával szokták. Az őszibarackokat nálunk főleg keserűmandula alanyra oltják.



1. Milotai 10. Már honfoglaló őseink is rátaláltak a dunai hazában a dióra, és hamar kedves növényükké fogadták. Ma is majd minden kertés ház udvarán ott díszlik a terebélyes, hús árnyékot adó, 20-25 m-re megnövő diófa. Az enyhe, kiegyenlített klímát kedveli, fagyzu-gos, száraz vagy vízállásos helyekre nem való. A késő tavaszi fagyokra érzékeny. Nemcsak érett gyümölcse nagyon értékes, a „természet husának és vajának” is emlegetik, hanem fája is a bútorgyártás nemes-anyaga. Levelét és gyümölcsének húsos, zöld burkát gyógyszerként gyűjtik, sőt festenek is vele (hajolaj). A zöld dióból befőttet, diolikórt is készítenek és kandirozzák. A Milotai 10. nagyszerűen termő fajta. legjobb termőterülete a Felső-Tisza vidéke. Egyvarú viragai vannak, a barkába tömörülő viragokból a szél juttatja a viragport a magányos nőviragokra. A kőmagot eretten az elszáradt burokból kopancsoljuk ki, a Milotai 10. jól törhető és hámozható fajta. A nagy olaj- és fehérjetartalmu „dióbel” nem más, mint a mag, az apró csirával és a két szembefordult, hatalmas szíklevéllel. Belsőszázaléka: 43%.

2. Fertődi E 1. A dióndény derekan, október közepére érik be. Rend-szeresen és bőven terem. Sajátos megnyúlt tojás alakja könnyen meg-különböztethető a többi diófajtától. Beltartalma a mag súlyának 55%-a. Gondosan kell tartani, mert magheja hajlamos a barnulásra. A dió a magyar konyhának és az egészséges táplálkozásnak nagyon fontos nyersanyaga.

3. Tiszacsécsi 83. A Felső-Tisza vidéken kiválasztott fajta. A dióndény második feleben szüretelik. Enyhén lapított gomb alakú, világosbarna csontheja papírszerű, azaz akár kézzel is könnyen feltörhető. Magbete nagyon ízletes, a dió súlyának átlagosan 48%-a. Ugyanerről a termő-tajról származik, de korábban érik a hozzá hasonló Tiszacsécsi 10., ez azonban nehezen törhető fel.



1. Burbank magonca (ejtsd: borbenk...). A napfenyes Kaliforniából származó mandula, ahol Luther Burbank, a híres növénynevelő több ezer egyed közül választotta ki és nemesítette. Főként a déli fekvésű, védett, inkább száraz, meszes, kötormelekes talajokat kedveli, de hazánk területén mindenütt jól termeszthető. Mersekkelt növesztet koronát alkotó faja nagyon korán, már a harmadik évben termést hoz. Rendszeresen és bőven terem. Korán: március–április elején nyílik, jellegzetesen apró virágjaiból október első felére érik be közepesen kicsi, szabályos, megnyúlt alakú gyümölcse. Sima felületű, világosbarna termésheja olyan vékony (papírhéj), hogy kézzel is könnyen feltörhető. Ídes, finom íza magbela a komag szívanak a felet teszi ki (50–55%). A mandulát nyersen, pörköelve, sós mandulaként és főleg süteményekhez, tortákhoz használják. Értékes ásványi sói (kálcium, foszfor) vannak, tápláló fehérje és 50% olajtartalma mellett. A kozmetikai és gyógyszeripar is felhasználja.

2. Budatétényi 1. Az egyik legjobb papírhéjű mandulafajtánk, az utóbbi időben főként Dél-Buda környékén nagymértékben terjed. Korán, már szeptember közepén szedésre érett. Nagyszerű gyümölcse könnyen felismerhető jellegzetes felhold alakjáról. Zsemlyeszínű, vékony csonthéja erősen lyukacsos. Az édes, jó ízű mag (60–70% belszazalékos) kedvelt csenieke.

3. Tojásmandula. Ma már visszaszorulóban levő, sajátos alakú fajta. A mandulaidény közepén érik. Alig lyukacsos heja vastag, de nem túlságosan kemény, könnyen törhető. Gyakran kettős magbela kemény, édes ízű. Edzett, bőven termő, házikertekben ültetik.

4. Akali 60. Fagyérzékenysége miatt ezt a mandulát csak megfelelő helyen, elsősorban a Balaton-felvidéken és a Mecsek déli oldalán érdemes termesztani. Balatonakaliban nemesítették ki. Világosbarna, érdes felületű csonthéja éles hegyben végződik, s teljesen kitölti a mag (60%).



1. Római mogyoró. A napos, nyílt fekvésű dombok lejtőinek nyirkosabb részein vadon termő *mogoróhoz* (*Corylus avellana*) sokban hasonlító nemes fajta. *Szicíliai* vagy *Páros mogoró* vagy *Lyoni mogoró* néven is ismert. Barkában fejlődő him virágai és magányos, piros bibéjű női virágai különböző időben válnak éretté, ezért többnyire idegen megporzású, és így más fajtákkal vegyesen kell telepíteni. Termése korán, már szeptember első felében beérik. Kupacsa valamivel túlnyúl a makkon, s fogasan hasogatott. A kávébarna színű, nagyméretű makkban rejtőzik a tömött, szeles szív alakú mag. Nagy a zsírtartalma. Kedvelt csemege és édesipari nyersanyag.

2. Óriás mogoró (*Corylus maxima*). A csöves kupacsú faj Dél-Európából származik. Megnyúlt makkjánál a palackszerű kupacs hosszabb. Korán érke. Nagy magja van, akárcsak a nálunk legfontosabb fajtájának, a *Hullei óriásnak*. Nevét valóban kiérdemelte 2,5 cm-nél is hosszabb termésével. Erőteljesen növekedő bokrain szeptember végére érnek meg a párosan uő termések. A kupacsa ennek az utóbbi fajtának is erősen rásimul a makkra, de vele azonos hosszúságú. Böven terem, a téli fagyokra érzékeny. Megemlítjük még a 20 m magas fává is megnövő *török mogorót* (*Corylus colurna*). Hazája a Balkán. Nálunk díszfának ültetik. 4–7 termését egészen rojtos, szálkás burok veszi körül. Más mogorófajtákat szemeznek rá.

3. Nagymarosi 22. A szelídgesztenye (*Castanea sativa*) a bukkfalelekhez tartozó, 25–30 m-es fa. Hazánkban őshonos, elterjedésének északi határa éppen Nagymaroson van. Különösen a savanyú, vulkanikus talajokon, szelvedett hegyoldalakon díszlik szépen. Mímóza szépségű, hosszú, illatos porzós barka, és különálló termes virágai júniusban virítanak a bőrnemű, fényes levelek között. Főleg a méhek porozzák be. Tövíses nagy kupacsában szeptember végére két-három nagy gesztenyemakk fejlődik. Ennek a nagymarosi fajtakörbe tartozó fajtának vékony, világos a héja és sötéten csikos. Kitűnő ízű, édes makkját megsütik vagy főzik. A cukraszípar nagy mennyiségben használja fel.



SÁRGADINNYE

Az Indiából származó *sárgadinnye* (*Cucumis melo*) hazánk területén már a honfoglalás idején termesztett növény volt. A tökfélékhez tartozik. Sokfelé cukordinnyének is nevezik, ami német nevének szó szerinti fordítása. Valóban sok cukrot, fontos vitaminokat és ásványi anyagokat tartalmaz. Melegkedvelő, a fenyviszonyokra nagyon érzékeny növény. Férése előtt sok vizet kíván. Szereti a tengerparton gazdag, meleg homokot. Fészekbe vetik vagy palántázzák. A népi regula szerint az állandó helvere április első felében vetik, az év 100. napján. Kabaktermése vagy a mely barazdakkal gerezdere tagolt *kantalup* típusú, vagy sima felületű, recezett héjú *turkesztán* típusú. A hús színe szerint zöld és sárga húsu fajtákat ismerünk. Hejat kandirozzák. Legnagyobb hazai termőterületei: Heves, Pest, Szabolcs és Csongrád megye.

1. Magyar kincs. Egyik legjobb, leginkább elterjedt sárgadinnyénk. Korán érkei, július második felében már szedik. Gombolya, turkesztán típusú dinnye, ereitlen sárgaszöld színű. Súlyja átlagosan 1 kg körül van. Puhát, olvadékonyság, rendkívül edes, húsa zöld színű, a magüregek körül jellegzetesen világos. Az egész ország területén jól termesztethető, a házikertekbe is ajánlott fajta. Ha egy tovon 5-6 db-nál több dinnye mutatkozik, ritkítsuk meg, mert különben nehezen fejlődik, apró és ízetlen marad.

2. Bellegradi kantalup. Közepes termőkepessegeű, aránylag későn érő fajta. 1 apított gomb alakú gyümöke 1-1,5 kg súlyú. Nagy borsái vannak, heja vastag, ereitlen állapotban sötétzöld, ereitlen világossárga, foltosan márványozott. Indájáról ekkor könnyen leválik. Kemény, sötétsárga húsa edes, illata kellemes. Kötött, nyirkos talajon gyakran ízetlen marad. Kedvelt, export céljára is alkalmas fajta.



GÖRÖGDINNYE

Különböző fajtát az Afrika tropusí videkein őshonos és az Egyenlítő környékén ma is vadon előforduló *gorogdinnye* (*Colocynthis citrullus*) nemesítésével hozták létre. Az egyiptomiak, indusok régóta termesztik, de Európába később került, mint a sárgadinnye. Szintén a tökfélékhez tartozik. Lágy szaru, egyeves, rendkívül terebélyes gyökerzetű növény. Fészekbe vetik. Sok napfényt, meleget, vizet kíván, de a talajban nem válogat. Földön heverő, szögletes és érsen molyhos a szára, mélyen szeldeltek a levelei. A megtermékenyülés után 50-60 napra (július végétől szeptember elejéig) érik be a jellegzetes kabaktermes. Ez voltakeppen olyan sokmagvú bogyo, amelynek külső tafa kemény, pergamenszerű és belső húsos részében sorokba rendeződik igen sok mag. Akkor szedik, amikor harnassagát elveszti, kopogtatáskor mely kongo hangot ad, és a termés kocsanv elszárad. Tulereit állapotban zamata csokken, belseje uregesse válik. Heja jellemző a fajtajára: sima vagy gyengen hordas. Húsa piros, rozsaszin vagy sárga, magja fekete, barna vagy sárga, ritkábban fehér színű. Magyarországon Heves megye a görögdinnye igazi „hazája”.

1. Marsowszky. Jól termő, a betegségekkel szemben ellenálló talan legkedveltebb fajtánk. Megnyult gomb alakú, bordas termese van. Vékony, sötétzöld heja izletes, élénkpiros gyomolashast takar. Átlagosan 8-12 kg súlyú, de még ennél is jóval súlyosabb lehet.

2. Szentesi sárga. Szentes környéki tájfajtából szelektált, egyetlen jelentős sárga bélű fajtánk. Tenyészideje rövid, de nem tartozik a korai fajták közé. Házikerti termesztésre kiválóan alkalmas. Nem igényes, de bő termést csak jól trágyázott talajban hoz. Termése kissé megnyult gomb alakú, csak gyengen bordas. A világoszöld hej sötétebb zöld csíkozású. Világossárga húsa nagyon édes. Átlagsúlya 6-8 kg.



CITRUSFÉLÉK

Örökzöld fák vagy cserjék. Fényes zöld leveleik, fehér, olykor rózsaszínben játszó és nagyon illatos virágaik oly szépek, hogy egyes fajtát nálunk szobanövényként ültetik. Igazi hazájuk azonban a melegebb, szubtrópusi és trópusi vidék, ahol gyakran vadon is nőnek és teremnek. Termésük sajátos bogyótermés, amelyben a magot körülvevő és hartyás válaszfalakkal gerezdekre tagolt leves gyümöleshúst előbb egy fehér szivacsos réteg, majd a vastagabb külső termeshéj borítja. Ebben illóolajtartó üregek vannak. Fontos C-vitaminforrás minden citrusfajta, főleg télen. (Lásd: Kultúrnövények I. 14. o.)

Az **1. citrom** (*Citrus limon*), a Himalája déli lejtőin őshonos kis méretű fa, ma egyik legjobb termőterülete a Földközi-tenger környéke. Folyamatosan terem, egyazon fán virág, apró, éretlen termés és érett gyümölcs egyszerre látható. A szedési időszakról függően gyümölcsét ehető névvel jelölik. Az első viragzástól, októbertől januárig szedett gyümölcs (primo fiore, **1/b**) kis méretű, tojásdad alakú, bőlevű és halvány sárga, vékony héjú. A januártól májusig érő termés (limoni, **1/a**) közepes nagyságú, sárga héjú, ledes, zamatos. Majus végétől októberig vastag, kemény, rücskös héjú, zöldes színű gyümölcs (verdeli) szüretelhető. A **2. narancs** (*Citrus sinensis*) évente kétszer érkezik. Sárga és vörös „verbeli” fajtái ismertek. Nemelyik fajtát a rostossága miatt csak narancslénak facsarják ki. Jelentős konzervipari alapanyag. A Földközi-tenger vidéken termesztett fajták nagymértékben károsítja a narancslégy (*Ceratitis capitata*). A **3. mandarin** (*Citrus reticulata*) könnyen hámozható, illatos, kitűnő aromájú, gyümölcse sok, gyakran 12% cukrot tartalmaz, ezért olyan édes. Jellemzően lapos formája van. A **4. grapefruit** (*Citrus paradisi*) nagyméretű gyümölcse 8–10 m magas fán terem. Bőven levedző, kellemesen kesernyés ízű termése üdítő hatású, kifacsarva vagy megcukrozva, kanalazgatva eszik.



VADON TERMŐ GYÜMÖLCSÖK

Kirándulásokon, erdei barangolásokon sok jóízű bogyóval, vadgyümölcsrel kínál meg a természet. (Pl. fekete és vörös áfonya, a borbolya, vackor vagy a dércsípte kökény stb.) Sokan – mert nem ismerik – nem merik megkóstolni őket. **1. Erdei szamóca** (*Fragaria vesca*). Erdők szélén, vágásokban terem, élénkpiros gyümölcse minden más szamócafajnál illatosabb (l. a IX. táblát is). Közeli rokona a napos, száraz helyeken, legelőkön a **2. csattanó szamóca** (*Fragaria viridis*), amelynek gyümölcse a kocsányról kis csattanó hang kíséretében válik le. (Rózsafélék családja) A **3. hamvas szeder** (*Rubus caesius*) cserjésekben, utak mentén, de főként folyó menti ligetekben gyakori, hamvas levelű, erősen tüskés cserje. Leveléből teapótlót készítenek. A **4. fekete szeder** (*Rubus canescens* stb.) nagyon változékony faj, rengeteg rokona él hazánkban. Fényes fekete termését napos, száraz legelőkön, kőfalaknál, cserjésekben, erdőszélen szedhetjük. Kitűnő íz, gyümölcs-hab, szörp készül belőle, nagy C-vitamin-tartalma van. (Rózsafélék) Az **5. csipkebogyó** a gypűrózsa (*Rosa canina*) gyümölcse. Majdnem mindenütt megtalálható. Nagyon fontos C-vitaminforrás. Frissen lekvárt főznek belőle (hecsedli), megszárítva teának használják. Jelentős mennyiségben exportáljuk. Gyümölcszsörpöt, bort is készítenek belőle. (Rózsafélék) A **6. kerti berkenye** (*Sorbus domestica*) kis, körte formájú termést hoz. 12–15 m-re növő fa. Hazánkban van elterjedésének északi határa. Ritkán kertekbe is ültetik, pálinkát főznek terméséből. (Rózsafélék) A **7. fekete bodza** (*Sambucus nigra*) főként az ember által bolygatott helyeken gyakori. Virága szárítva gyógytea. Terméséből egyes helyeken lekvárt főznek. (Bodzafélék) A **8. húsos som** (*Cornus mas*) száraz cserjésekben, erdőszéleken kora tavasszal, lombfakadás előtt nyílnak sárga virágai. Piros húsú, belül csonthéjas terméséből kitűnő lekvárt, gyümölcslevest főznek. Hasmenés ellen jó. (Somfélék)



NÉVMUTATÓ

(A római számok a színes táblákat, az arab számok a képeket ismertető szövegeket jelölik.)

- Alma II-IV.
 Asztrakáni piros II., 6
 Ceglédi piros II., 6
 Cox narancs renet III., 8
 Golden delicious III., 8
 Húsvéti rozmaring IV., 10
 Jonathan IV., 10
 - nemes I., 4
 Nyári fontos II., 6
 Red delicious III., 8
 Starking IV., 10
 Téli aranyparmen III., 8
Almagyümölcsűek I-VIII.
- Berkenye, kerti XXIX., 60
 Birs VIII.,
 - Bereczky VIII., 18
 - Konstantinápolyi VIII., 18
 Birsalma I., 4
Bogyógyümölcsűek IX-XIII.
 Borszőlők XV.
- Citrom XXVIII., 58
Citrusfélék XXVIII.
- Csipkebogyó XXIX., 60
 Csmegegészőlők XIV.
 Cseresznye XVI., 34, XVII.,
 Badacsonyi óriás XVII., 36
 Germersdorfi óriás XVII., 36
- Jaboulay XVII., 36
 Szamolyai rövidszárú XVII., 36
*Csonthéjas gyümölcsűek
 XVI., XVII-XXII.*
- Dió XVI., 34, XXIII.
 Fertődi E 1. XXIII., 48
 Milotai 10. XXIII., 48
 Tiszacsécsi 10. 48
 Tiszacsécsi 83. XXIII., 48
- Egres I. Köszméte XIII.,
 Eper I. Szamóca IX., X.,
- Fekete bodza XXIX., 60
 Földieper X.,
 Földiszeder XXIX., 60
- Gesztenye XVI., 34, XXV.
 Nagymarosi 22. XXV., 52
 Görögdiinnye XXVII.
 Marsowszky XXVII., 56
 Szentesi sárga XXVII., 56
 Grape-fruit XXVIII., 58
 Gyepürózsa XXIX., 60
- Héjas terméssű gyümölcsűek
 XVI., XXIII-XXV.*
- Kajsziarak XVI., 34, XX.

- Borsi-féle késői rózsza XX., 42
 Korai piros XX., 42
 Magyar kajszi XX., 42
 Rakovszky-kajszi XX., 42
 Körte V-VII.
 Arabitka V., 12
 Árpával érő V., 12
 Bosc kobak VI., 14
 Clapp kedveltje V., 12
 Diel-vajkörte VII., 16
 Hardenpont téli vajkörte VI., 14
 Hardy-vajkörte VII., 16
 - nemes I., 4
 Nyári Kálmán körte V., 12
 Papkörte VII., 16
 - Vilmos VI., 14
 Köszméte IX., 20, XIII.
 Gyöngyösi piros XIII., 28
 Szentendrei fehér XIII., 28
 Zöld óriás XIII., 28
- Mandarin XXVIII., 58
 Mandula XVI., 34, XXIV.
 Akali 60. XXIV., 50
 Budatétényi I. XXIV., 50
 Burbank magonca XXIV., 50
 Tojásmandula XXIV., 50
 Málna IX., 20, XI.
 Fertődi I. málnaszeder XI., 24
 F. Hungária XI., 24
 Malling promise XI., 24
 Nagymarosi XI., 24
 Meggy XVI., 34, XVIII.
 Cigánymeggy XVIII., 38
 Érdei bõtermõ XVIII., 38
 Meteor XVIII., 38
- Pándy-üvegmegegy XVIII., 38
 Mogyoró XVI., 34, XXV.
 Hallei óriás XXV., 52
 - Római XXV., 52
 - Óriás XXV., 52
- Narancs XXVIII., 58
 Naspolya I., 4, VIII.
 - Nottinghami VIII., 18
- Őszibarack XVI., 34, XXI-XXII.
 Arany csillag XXI., 44
 Champion XXI., 44
 Elberta XXII., 46
 J. H. Hale XXII., 46
 Mariska XXI., 44
 Sunbeam XXII., 46
- Ribiszke IX., 20, XII.
 Fertődi 56. piros XII., 26
 Hollandi fehér XII., 26
 Silvergieter XII., 26
 Ringló XIX.
 Althan XIX., 40
 - Zöld XIX., 40
- Sárgadinnye XXVI.
 Bellegardi kantalup XXVI., 54
 Magyar kincs XXVI., 54
 Som, húsos XXIX., 60
- Szamóca IX., 20, X., XXIX.
 - Csattanó XXIX., 60
 - Erdei XXIX., 60
 Eszterházi korai X., 22
 Gorella X., 22

Madame Moutot X., 22
Senga Sengana X., 22
Szeder, hamvas XXIX., 60
– fekete XXIX., 60
Szilva XVI., 34. XIX.
Besztercei XIX., 40
Boszniai 40
Olasz kék XIX., 40
Ríngló XIX., 40
Szőlő IX., 20. XIV–XV.
Afluz Ali XIV., 30
Erzsébet királynő emléke 30

Furmint XV., 32
Gloria Hungariae XIV., 30
Hárslevelű 32
Kadarka XV., 32
Kövidinka XV., 32
Mathiasz Jánosné-muskotály
XIV., 30
Nemeskadarka 32

Török mogyoró 52

Vadontermő gyümölcsök XXIX.

HU ISSN 0324-3168

ISBN 963 11 2069 4

Móra Ferenc Ifjúsági Könyvkiadó, Budapest

Felelős kiadó: Szilvásy György igazgató

Szerdte a Nyomdaipari Fényszedő Üzem (779407/8)

79.0645 Kossuth Nyomda – Budapest, 1980

Felelős vezető: Monori István vezérigazgató

Felelős szerkesztő: D. Nagy Éva

Szakmailag ellenőrizte: Dr. Erdei Erzsébet. Műszaki vezető: Huás Pál

Műszaki szerkesztő: Végh Judit, Képszerkesztő: Árvai Ilona

100 000 példány, terjedelem: 2,8 (A/5) iv, IF 3789



A Búvár Zsebkönyvek
eddig megjelent kötetei:

Madarak (3. kiadás)
Vadvirágok 1. (3. kiadás)
Gombák (2. kiadás)
Halak (3. kiadás)
Lepkék (2. kiadás)
Dísznövények (2. kiadás)
Csigák, kagylók

Fák, bokrok (2. kiadás)
Legyek, hangyák, méhek,
darazsak (2. kiadás)
Vadak (2. kiadás)
Ásványok
Mohák, zuzmók, harasztok
(2. kiadás)
Bogarak (2. kiadás)
Kövületek
Kutyák (2. kiadás)
Kígyók, békák
Díszmadarak (2. kiadás)
Vadvirágok 2. (2. kiadás)
Kultúrnövények 1.
(2. kiadás)
Pókok, skorpiók (2. kiadás)
Háziállatok (2. kiadás)
Gyümölcsök (2. kiadás)
Ősállatok (2. kiadás)
Kultúrnövények 2.
Felhők
Állatkerti emlősök
Állatkerti madarak
Gyógynövények
Tengeri állatok 1.
Tengeri állatok 2.
Emberek
Kaktuszok, pozsgások